


## 貸出ビデオ・DVD

## 1) 衛生管理

番号	タイトル	時間	備考
201003	調理室の一日 - 調理従業員の衛生管理とその基本 -	30分	
201005	ここがポイント - 調理過程と食中毒菌 -	27分	
201006	まさか?の二次汚染 - 調理室の衛生管理 -	20分	
201007	ショック!検査結果 - 食品特性と衛生管理 -	24分	
201008	子どもたちのために基本に戻る	22分	
201009	これで安心、学校給食 簡易検査法による安全衛生管理	18分	
201010	O157予防のために - 衛生管理のチェックポイント -	20分	
201011	安全への第一ステップ - 学校給食用食材の検収 -	18分	
201012	みんなでなくそう食中毒 たべものの安全と健康づくり	16分	
201013	汚染を広げない - 衛生管理は二次汚染防止から -		
201014	水を制御する - ドライシステム化への挑戦 -		
201015	常温放置を追放する 温度管理で食中毒防止		
201016	食中毒を根絶する 衛生管理の基本は守られていますか?	20分	
201017	ドライ運用のカギは人 食の安全を守るプロたち	27分	
201018	ノロウィルス 食中毒への対策	22分	
201019	安全でより豊かな学校給食のために		
201057	PDCでスパイラルアップ 給食調理場の安全衛生管理		
201080	安全でより豊かな学校給食のために		

## 2) 食育関係他

番号	タイトル	時間	備考
201001	学校給食に学ぶ子どもたち		
201002	スポーツヒロインからのメッセージ - 14年度編 -		
201020	郷土食を生かした学校給食 1	35分	1 青森県(けの汁)、岐阜県(朴葉ずし・ごへいもち)、鳥取県(大山おこわ)、香川県(いりこめし・さぬきうどん)、長崎県(ヒカド・具雑煮)、沖縄県(パパイアの煮物)
201021	郷土食を生かした学校給食 2	35分	2 北海道(いかめし)、愛知県(れんこんチップス)、和歌山県(めはりずし)、島根県(さざえごはん)、広島県(大豆うどん)、高知県(生節の五目ずし)、大分県(だんご汁)
201022	郷土食を生かした学校給食 3	35分	3 岩手県(岩豆腐のごまみそかけ)、茨城県(おでん)、長野県(すんきそば、おやき)、滋賀県(もろこのあまずあんかけ)、奈良県(三輪そうめん)、鹿児島県(豚骨のみそ煮)
201023	郷土食を生かした学校給食 4	35分	4 山形県(あつみかぶら漬)、富山県(鯉の姿揚げ甘酢あんかけ)、石川県(あぶらめのから揚げ)、福井県(ごぼうのみそあえ)、兵庫県(かにめし)、岡山県(かきめし)、熊本県(いわしの照)
201024	郷土食を生かした学校給食 5	35分	5 宮城県(ずんだ餅)、栃木県(しもつかれ)、千葉県(太巻ずし)、山梨県(あずきぼうとう)、京都府(黒大豆のかき揚げ)、山口県(わかめむすび)、宮崎県(きりばし大根の炒め煮)
201025	郷土食を生かした学校給食 6	35分	6 秋田県(きりたんぼ汁)、埼玉県(おつきりこみ)、神奈川県(けんちん汁)、新潟県(いごねり)、三重県(しぐれごはん)、愛媛県(たこめし)、佐賀県(干しがきの白あえ)
201026	郷土食を生かした学校給食 7	35分	7 福島県(きのこごはん)、群馬県(こんにゃくのみそでんがく)、東京都(深川めし)、静岡県(桜えびのかき揚げ)、大阪府(けんちゃ)、徳島県(さつまいもといかの照煮)、福岡県(おきゅうと)
201027	おはしのはなし	17分	

201028	野菜のはなし	18分	
201029	さかなのはなし	15分	
201030	ごはんのはなし	16分	
201031	牛乳のはなし	15分	
201032	女性は骨折り損なの？	23分	
201033	骨に貯金していますか？	23分	
201034	センイが守る健康生活	22分	
201035	センイの上手なとり方	18分	
201036	「無添加」食品なら安心か	27分	
201037	味覚のしつけは大丈夫？	17分	
201038	あなたの食卓を健康診断	27分	
201039	添加物表示の見方と選び方	25分	
201040	健康を守る調理と食べ方	17分	
201041	家庭でできる食品テスト	19分	
201042	健康な日本型食生活	29分	
201043	子どもの食生活と健康	26分	
201044	野菜を食べていますか	23分	
201045	野菜はセンイ食だ	25分	
201046	野菜大好き元気な子	19分	
201047	(食物)心と体と食生活	23分	
201048	華北編		
201049	成人病予防と子どもの食事		
201050	学校給食の意義と米飯給食		
201051	米飯学校給食最前線		
201052	安心して食べられる食肉製品を目指して ニッシングルメビーフ株の品質管理シス	10分	
201053	やっぱり冷凍食品	22分	
201054	ごはんのはなしちょっといい話	14分	
201055	砂糖のできるまで		
201056	ポストハーベスト農業汚染	50分	
201058	かんちゃんの缶詰ものがたり - 缶みかん編 -		
201059	北から南へ日本列島おもしろ給食紀行		
201060	恐竜が語る歯とは何か	20分	
201061	宇宙から見た口の環境汚染	20分	
201062	口の中の未来予想図	20分	
201063	噛むことと健康の科学	20分	
201064	元気で長生き歯がいのち	20分	
201065	平成17年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」～肥満傾向児童 への対応～	30分	
201066	平成18年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」～肥満傾向生徒 への対応～	33分	
201067	平成19年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」～運動部活動な どでスポーツをする児童生徒のために～	38分	
201068	第一巻. 1日のスタートは朝ごはんから	16分	
201069	第二巻. どんな食べ方がいいのかな	18分	
201070	第三巻. 地域に伝わる料理を大切にしよう	18分	
201071	朝食は1日のスタート		
201072	血液サラサラ食生活		
201073	野菜の子カラ		
201074	子どものために基本に帰る		
201075	大切な牛乳とカルシウム		
202022	朝食と生活リズム おもしろ大実験 (DVD)	23分	

202023	健康なからだをつくる食事(DVD)	17分	
202024	平成17年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」～肥満傾向児童 への対応～ DVD	30分	
202025	平成18年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」～肥満傾向生徒 への対応～ DVD	33分	
202026	平成19年度食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」～運動部活動な どでスポーツをする児童生徒のために～ DVD	38分	
202027	はじめよう食育 DVD	22分	
202028	学校の管理下における 食物アレルギー への対応ー教職員の共通理解を深める ためにー DVD	45分	